

# Arroz árabe

Tempo de preparo: 00:40 min

Rendimento: 3 porções

Receita enviada por: Cauê Magno



Ana Maria Brogui

Receita disponível em:

<https://www.anamariabrogui.com.br/receita/arroz-arabe-325765>

## > Ingredientes

- > 300 g de arroz longo basmati
- > 200 g de peito de frango
- > 1 pimentão verde
- > 1 cenoura
- > 1 cebola
- > 1 colher de chá de curry em pó
- > Sal
- > Pimenta do reino moída
- > Azeite de oliva

## > Modo de Preparo

1. Pra fazer um bom arroz árabe comece cozinhando o arroz da forma tradicional, seguindo os passos indicados pelo fabricante.
2. Assim ele vai ficar no ponto ideal pra preparar essa receita.
3. Depois descasque a cebola e a cenoura e pique tudo bem fininho.
4. Tire as sementes do pimentão e faça a mesma coisa com ele
5. Coloque uma frigideira no fogo e acrescente um pouco de azeite e oliva.
6. Adicione a cebola, a cenoura e o pimentão verde e tempere com sal e pimenta do reino a gosto.
7. Quando a cebola começar a ficar transparente, adicione o frango pra que ele vá dourando um pouco e depois adicione o arroz cozido, mexendo bem pra misturar tudo
8. Por último, adicione o curry no arroz árabe e deixe que todos os ingredientes peguem o sabor antes de servir, cozinhando por mais alguns minutos.

